

ABSTRAK

KREASI PRODUK *NON-DAIRY ICE CREAM* DENGAN PENAMBAHAN BUNGA TELANG (*CLITORIA TERNATEA*) SEBAGAI PEWARNA ALAMI

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui persentase penambahan terbaik dari bunga telang ke dalam es krim, sehingga selain berperan sebagai pewarna alami, bunga telang juga dapat menambahkan kandungan antioksidan. Metode eksperimen dilakukan dengan memberikan dua bentuk penambahan bunga telang, yaitu ekstrak bunga dan potongan kelopak bunga. Setiap bentuk penambahan diberikan masing-masing empat persentase berbeda. Sampel yang diteliti adalah 30 panelis yang tinggal di wilayah Surabaya Barat dan dipilih secara acak dengan tiga kali ulangan terhadap setiap perlakuan. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan metode pembagian kuisioner yang menggunakan instrumen skala hedonik. Berdasarkan uji organoleptik, panelis memilih es krim dengan penambahan bunga telang paling banyak sebagai perlakuan terbaik. Berdasarkan hasil uji laboratorium, disimpulkan bahwa es krim *non-dairy* dengan penambahan bunga telang mengandung 14,87% karbohidrat, 0,5% kadar abu, 4,86% protein, kalori 215,45 kkal per 120 gram, dan antioksidan. Ditinjau dari hasil uji penerimaan panelis terhadap hasil kreasi produk, disimpulkan bahwa es krim *non-dairy* dengan penambahan bunga telang mendapatkan respon yang positif.

Kata Kunci: Bunga Telang, *Clitoria ternatea* L., *ButterflyPea*, antosianin

ABSTRACT

PRODUCT CREATION OF NON-DAIRY ICE CREAM WITH ADDITIONAL TELANG FLOWER (*CLITORIA TERNATEA*) AS NATURAL DYE

The purpose of this research is to find out the best additional of telang flowers into ice cream, so that besides being the role of natural dye, telang flowers can also increase antioxidant content. The experimental method is carried out by giving two forms additional telang flowers, that is, flower extract and flower petal. Each form is given each four different percentages. The sample that is researched is 30 panelists who live in West Surabaya area and is selected randomly with three times repetition toward each treatment. Data collection technique is carried out by the questionnaires distribution method that uses hedonic scale instrument. Based on the organoleptic test, the panelists choose ice cream with the most additional telang flowers as the best treatment. Based on the result of laboratory test, it can be concluded that non-dairy ice cream with additional telang flowers contain 90,2 ppm antioxidant, 14,87% carbohydrate, 0,5% ash content, 4,86% protein, and 215,45 kcal per 120 grams. From the test result of panelists' acceptance, it can be concluded that product creation of non-dairy ice cream with the additional telang flowers have received a positive responses.

*Keywords : telang flowers, *Clitoria ternatea* L., ButterflyPea, anthocyanin.*